



## Pão de Creme de Milho Recheado

### Ingredientes:

#### Massa:

- 3 xícaras (chá) de creme de milho
- 4 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 3 ovos inteiros

#### Recheio:

- 3 xícaras (chá) de cenoura ralada
- 1 xícara (chá) de cebola ralada
- 1 xícara (chá) de tomate em cubos
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (sopa) de alho amassado
- 2 colheres (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de água
- cheiro verde picado (a gosto)

#### Cobertura:

- 2 gemas de ovo

#### Preparo:

##### Massa:

- Peneirar os ingredientes secos antes de medi-los.
- Medir todos os ingredientes.
- Em uma bacia, dispor o fermento e uma xícara de água morna e misturar.
- Acrescentar quatro colheres (sopa) de farinha de trigo e mexer delicadamente.
- Envolver a bacia em saco de plástico limpo e deixar em repouso de 15 a 20 minutos.
- Separadamente, bater os ovos, o açúcar e a margarina, até que os ingredientes se misturem completamente.
- Adicionar a este creme o fermento já crescido e, de forma gradativa, acrescentar o restante da farinha de trigo, o creme de milho e a ½ xícara de água morna restante.
- Misturar com o auxílio de uma colher até que a massa fique mais consistente.
- Sovar a massa até que se desprenda totalmente do fundo da vasilha.
- Deixar em repouso por 20 minutos ou até que a massa dobre de volume. Enquanto se aguarda, preparar o recheio.



- Após o período de descanso, porcionar a massa de acordo com o tamanho e formatos desejados dos pães e abrir cada porção individualmente, com o auxílio de um rolo, em uma superfície lisa e limpa, polvilhada com farinha de trigo.
- Recheiar a massa aberta e enrolar no formato de rocambole, moldando os pães.
- Colocar os pães em formas untadas com óleo vegetal.
- Envolver as formas em sacos de plástico limpos e deixar os pães fermentarem por aproximadamente 20 minutos.
- Após crescidos, pincelar os pães com gema batida e assá-los em forno pré-aquecido, com temperatura moderada, por aproximadamente 45 minutos.



Recheio:

- Lavar, descascar, cortar e medir as hortaliças.
- Medir os demais ingredientes.
- Aquecer a margarina em uma panela e adicionar a cebola e o alho, deixando evaporar a água desprendida.
- Acrescentar a cenoura, o sal e a água e deixar cozinhar por cinco minutos em fogo baixo.
- Adicionar os demais ingredientes, cozinhando por mais dois minutos.
- Retirar do fogo e deixar esfriar.

Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>